


**CONCEPTO SANITARIO,  
más que un requisito, una  
herramienta para  
expandir su empresa.**

**Tus sueños son nuestra empresa**





Todo restaurante, cafetería o empresa del sector Gastronómico que busque cumplir la normatividad vigente para establecimientos de expendio de alimentos y evitar sanciones, debe necesariamente contar con el Concepto Sanitario.

Tus sueños son nuestra empresa

## ¿Cuándo se debe contar con el concepto sanitario?

- ***Siempre.*** Si un establecimiento fabrica, procesa, prepara, envasa, almacena, transporta, distribuye, comercializa, importa o exporta alimentos o materias primas para alimentos, debe contar con el concepto sanitario.
- Aunque el negocio sea pequeño se debe contar con el Concepto Sanitario, ya que el requerimiento para cumplir con este aspecto no es el tamaño del local sino la naturaleza de lo que se realiza en el mismo, que son alimentos para consumo humano.
- Desde el momento de abrir el negocio al público o de comenzar a realizar la manipulación de alimentos se debe hacer la solicitud de visita para obtener el concepto sanitario.



# ¿Qué es el Concepto Sanitario?

Primero que todo es importante aclarar que el concepto sanitario es diferente al Registro, Permiso o Notificación sanitaria, ya que los tres últimos se otorgan directamente al alimento que se va a comercializar, mientras que el concepto sanitario es para el establecimiento donde se fabrica o expende el alimento.

De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, el Concepto Sanitario es “*el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la Inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.*”

# Requisitos para obtener el concepto Sanitario

- Lo primero es conocer la reglamentación que rige este aspecto y haberla leído para tener claro lo que la autoridad competente va a solicitarle en el momento de la visita, así como implementar y acreditar el cumplimiento de las normas sanitarias y condiciones de salubridad.
- Uno de los aspectos principales es que el lugar donde se manipulan los alimentos no esté ejerciendo también la función de vivienda o esté separado y aislado completamente de la misma.

- También, es indispensable que se cumplan todas las condiciones de infraestructura que se solicitan en la resolución, como: zonas de limpieza apropiadas, pisos, paredes y techos en material sanitario y lavables entre otras, y las condiciones exigidas para los materiales y utensilios con los que se manipulan los alimentos.
- El personal manipulador de alimentos, debe conocer y acatar lo establecido en el Capítulo III de la resolución 2674 referente a estado de salud, educación y capacitación y prácticas higiénicas.
- Adicional al cumplimiento observable de los puntos solicitados en la resolución 2674 de 2013, en cuanto a infraestructura, manipuladores de alimentos, almacenamiento, entre otros, se deben llevar registros de las inspecciones internas que se realizan y de los controles que solicita dicha resolución, ya que es una evidencia de que efectivamente se está cumpliendo con lo que establece la misma.



## Tipos de concepto sanitario:

- Favorable
- Favorable con Requerimientos
- Concepto Desfavorable

# Favorable

- Se otorga cuando el establecimiento cumple totalmente las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad.



Tus sueños son nuestra empresa



# Favorable con Requerimientos

Se otorga el concepto favorable al establecimiento, pero está Condicionado al cumplimiento de las recomendaciones dejadas en el acta de visita y que no pongan en riesgo la salud pública del establecimiento.



## Concepto Desfavorable

No admite exigencias. Se deben cumplir las recomendaciones, so pena de aplicación de medida sanitaria. Al momento de emitirse este concepto se podrá proceder a tomar medida sanitaria. Cuando aplique se realizará el seguimiento a los requerimientos establecidos de acuerdo con el concepto técnico sanitario del acta de visita. En situaciones de riesgo grave para la salud pública se podrán imponer medidas sanitarias de seguridad y sanciones de acuerdo con lo establecido en los artículos 576 y siguientes de la Ley 9 de 1979.

# Atribuciones de la autoridad sanitaria para emitir “concepto”

- **La inspección** es la atribución que la autoridad competente tiene para verificar, solicitar, confirmar y analizar de manera ocasional, y en la forma, detalles y términos que las normas determinen, información sobre el estado higiénicosanitario de las personas, establecimientos, edificaciones y, en general, todos los entes que de conformidad con la ley y sus reglamentos son susceptibles de ser inspeccionados por estas.



# Atribuciones de la autoridad sanitaria para emitir “concepto”

- **Vigilancia:** Consiste en las atribuciones de las autoridades competentes para velar porque las personas naturales o jurídicas, los establecimientos comerciales y, en general, todos los entes sometidos a su vigilancia ajusten sus instalaciones, actividades, funcionamiento, etcétera, a lo establecido en las normas sanitarias; así como a ejercer su poder coercitivo. Cuando por acción u omisión estos realicen actividades consideradas irregulares por estas normas en ejercicio de la función de vigilancia, las autoridades sanitarias podrán imponer las medidas preventivas y de seguridad consagradas en los artículos 576 y 591 de la ley 9ª de 1979 y desarrolladas en sus decretos reglamentarios, las cuales se enuncian en las desventajas de no cumplir la normatividad.

# Atribuciones de la autoridad sanitaria para emitir “concepto”

- **El Control** consiste en las atribuciones que tienen las autoridades sanitarias dentro de las competencias establecidas en la ley y los decretos reglamentarios, para ordenar los correctivos necesarios para subsanar una situación crítica o irregular en cualquiera de los sujetos sometidos a su control, mediante acto administrativo de carácter particular. En desarrollo de esta facultad, tienen la potestad de instruir los procesos administrativos por infracción a las normas sanitarias; imponer sanciones.

# ¿Como solicitar el concepto Sanitario?



1. Acceder a la información que cada secretaría de salud de municipio o subred de la secretaría distrital de Salud tiene en su página web o por atención telefónica.
2. Reunir los documentos requeridos por cada entidad territorial para realizar el trámite.
3. Radicar la solicitud de visita
4. Esperar la visita
5. Recibir la visita del funcionario
6. Recibir el resultado de la visita de Concepto Sanitario

# Solicitud

Aunque algunos establecimientos de alimentos prefieren esperar a que la autoridad Sanitaria los visite para realizar la inspección de su local, teniendo en cuenta que la empresa requiere una preparación para recibir dicha visita, lo mejor es realizar la solicitud de esta en el momento que se van a iniciar labores para cumplir desde el principio con toda la normatividad y estar preparado para así tener mayor probabilidad de obtener un concepto favorable.

La visita de inspección para obtener el concepto sanitario de un local de expendio de alimentos se solicita directamente a la entidad sanitaria (secretarías de salud) del municipio en el cual se encuentra ubicado o alcaldías municipales.

# Solicitud

En el caso de Bogotá se realiza en la Secretaría Distrital de Salud, a través de las Subredes Integradas de Servicios de Salud de la localidad en donde se encuentre ubicado el establecimiento, para la obtención del concepto sanitario. El distrito dispone de las siguientes subredes:

- Subred Integrada de Servicios de salud sur E.S.E
- Subred Integrada de Servicios de salud Sur Centro Oriente E.S.E
- Subred Integrada de Servicios de salud Norte E.S.E

Adicionalmente, en Bogotá los establecimientos de Comercio pueden acogerse a la estrategia de certificación voluntaria a través del programa de Restaurantes 1 A, cuya información se puede obtener en la Secretaría de salud.



# ¿Qué ocurre cuando cumplo o no los requisitos para un Concepto Sanitario?

Si Cumpló:

- Se obtiene el Concepto Sanitario Favorable
- Puede operar normalmente su establecimiento de alimentos
- Mantiene costos estables para el mantenimiento del concepto Sanitario
- Tiene una imagen de la empresa frente a sus clientes y proveedores

## ¿Qué ocurre cuando cumplo o no los requisitos para un Concepto Sanitario?

Si NO cumple:

- Obtiene un concepto sanitario desfavorable
- Le pueden imponer Medidas sanitarias de seguridad.
- Hay un incremento en los gastos para gestionar acciones correctivas que permitan subsanar las fallas en el sistema.
- Posible pérdida de clientes frente al deterioro de la imagen a consecuencia de prácticas no higiénicas.

# Aspectos legales a considerar

Para el cumplimiento de la normatividad se deben tener en cuenta las condiciones sanitarias que se describen en la ley 9ª de 1979, la cual está compuesta por títulos de carácter general como los de protección del medio ambiente, suministro de agua, y salud ocupacional; así como algunos específicos como el título V denominado ALIMENTOS, en el que se establecen las normas a las que están sujetos los establecimientos industriales y comerciales en los que se realizan actividades relacionadas con alimentos.

# Aspectos legales a considerar

En el caso específico del concepto sanitario, las personas jurídicas y naturales que ejercen actividades en torno a los alimentos como su fabricación, procesamiento, distribución y comercialización, deben también cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, en su CAPITULO VIII.



# Aspectos legales a considerar

Los entes encargados de velar por el cumplimiento de la normatividad sanitaria para empresas del sector de gastronomía son: El Ministerio de Salud que establece las políticas en materia de vigilancia sanitaria; al Instituto Nacional de Vigilancia Medicamentos y Alimentos - Invima le corresponde la ejecución de las políticas de vigilancia sanitaria y control de calidad; y las entidades territoriales, a través de las direcciones seccionales, distritales o municipales de salud, deben ejercer la inspección vigilancia y control sanitario a los establecimientos de alimentos.



No vea el Concepto Sanitario, para un establecimiento de alimentos, como una traba más para la conquista de sus metas empresariales, sino como una forma para cuidar la salud de los consumidores, fortalecer la imagen de su empresa y optimizar su cadena productiva.

**Tus sueños son nuestra empresa**

## Bibliografía:

- Ministerio de Salud y Protección Social. (2013). Resolución 2674. Colombia.
- Secretaría distrital de Salud de Bogotá. (2018). *Guia de Trámites y Servicios*. Obtenido de [guiatramitesyservicios.bogota.gov.co/tramite\\_entidad/informacion-sobre-concepto-sanitario-para-establecimientos-comerciales](http://guiatramitesyservicios.bogota.gov.co/tramite_entidad/informacion-sobre-concepto-sanitario-para-establecimientos-comerciales)
- Secretaría distrital de Salud de Bogotá. (2018). *Salud Capital*. Obtenido de Procesos Legales: <http://www.saludcapital.gov.co/sitios/VigilanciaSaludPublica/Protocolos%20de%20Vigilancia%20en%20Salud%20Publica/Procesos%20Legales.pdf>